



Strategi Kewirausahaan dan Tantangan Pengelolaan Usaha Kuliner Kawasan Pesisir Pada Café Berkah Fitria Raffa di Kelurahan Talise

Dina Hardianti

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Nanda Aprilia Royna

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Phiter Boni Parubak

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Suci Handayani

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Meinar

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Nuraisyah

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Fachrul Reza

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Andi Maman Firmansyah

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako

Alamat: Jl. Soekarno Hatta No.Km. 9, Tondo, Kec. Mantikulore, Kota Palu, Sulawesi Tengah 94148

Email: dinah5277@gmail.com

Abstrak. *Cafe Berkah Fitria Raffa in Talise Village is a culinary business that continues to grow by implementing various entrepreneurial strategies. Located on the beach, with a cool and comfortable atmosphere, making it a favorite place for visitors while enjoying the sea view. This study aims to analyze the entrepreneurial strategies implemented and the obstacles experienced by Cafe Berkah Fitria Raffa in Talise Village in running its business. The method used is a case study with a Qualitative approach with data collection through interviews, observations, and documentation. Research findings show that the success of the Cafe is supported by several strategies including maintaining the cleanliness of the place, providing friendly service, decorating the place, and providing a variety of menus including heavy meals, snacks, and drinks at affordable prices so that Cafe Berkah Fitria Raffa is always busy compared to other cafes around it. based on the results of the study, this business experiences several main obstacles, namely if there is rain and strong winds which cause the Cafe to be empty of visitors.*

Keywords: *Business Strategy; Culinary Business; Entrepreneurship.*

Abstrak. Cafe Berkah Fitria Raffa di Kelurahan Talise adalah bisnis kuliner yang terus berkembang dengan menerapkan berbagai strategi kewirausahaan. Berada di tepi pantai, dengan suasana yang sejuk dan nyaman, sehingga menjadi tempat favorit pengunjung sambil menikmati pemandangan laut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi kewirausahaan yang diterapkan serta hambatan yang dialami oleh Café Berkah Fitria Raffa di Kelurahan Talise dalam menjalankan Bisnisnya. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan Kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Temuan Penelitian memperlihatkan keberhasilan Café tersebut didukung oleh beberapa strategi diantaranya menjaga kebersihan tempat, memberikan pelayanan yang ramah, mendekorasi tempat, serta menyediakan berbagai macam menu termasuk makanan berat, makanan ringan, dan minuman dengan harga yang terjangkau sehingga café berkah fitria raffa selalu ramai dibandingkan dengan café lain di sekitarnya. berdasarkan hasil penelitian usaha ini mengalami beberapa kendala utama yaitu jika terjadinya hujan dan angin kencang yang menyebabkan Café menjadi sepi pengunjung.

Kata Kunci: *Kewirausahaan; strategi bisnis; usaha kuliner.*

PENDAHULUAN

Sektor usaha kuliner memiliki peranan penting dalam menunjang perkembangan ekonomi daerah, termasuk di wilayah pesisir seperti Kelurahan Talise. Café Berkah Fitria Raffa merupakan salah satu bisnis kuliner yang memanfaatkan lokasi strategis di tepi pantai dengan memberikan suasana yang nyaman dan pemandangan laut yang menarik minat pengunjung. Penggunaan strategi kewirausahaan yang efektif menjadi faktor penting untuk menjaga kelangsungan dan daya saing bisnis ini di tengah persaingan pasar yang ketat. Namun, usaha tersebut juga menghadapi berbagai hambatan, yaitu yang paling utama adalah faktor cuaca yang tidak menentu yang berdampak langsung pada kunjungan pelanggan dan performa usaha.

Strategi kewirausahaan merupakan rangkaian langkah yang dirancang oleh pelaku usaha untuk mencapai tujuan bisnis yang berkelanjutan. Littunen (2010) menjelaskan bahwa keterampilan berwirausaha adalah proses pembelajaran yang memengaruhi kemampuan adaptasi, pengambilan keputusan, serta pengelolaan peluang dan risiko dalam usaha agar dapat berkembang secara optimal. Strategi yang matang seperti perencanaan bisnis, pemanfaatan teknologi, dan pengembangan jaringan bisnis sangat berperan dalam keberhasilan wirausaha. Strategi sangat penting untuk bisnis apapun itu mewakili rencana jangka panjang yang mengintegrasikan tujuan utama perusahaan (tujuan terkait) dan serangkaian tindakan yang mendukung tujuan ini menjadi "keseluruhan yang kohesif" (Favari, 2020). Berbagai "pola" dari banyak dampak yang berkontribusi mengatur keputusan yang diambil manajer modern dalam hal mengembangkan berbagai inisiatif strategis pendukung.

Menurut Peter F. Drucker, kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda, yang menjadi inti dari inovasi dalam dunia usaha. Hal ini selaras dengan pandangan Joseph Schumpeter yang menekankan kewirausahaan sebagai proses "destruksi kreatif," yaitu inovasi yang mengubah struktur pasar dengan produk, metode, atau pasar baru.

Bisnis kuliner diartikan sebagai usaha untuk memasarkan dan mempromosikan produk makanan dan minuman, yang dahulu lebih mengandalkan media cetak dan cara konvensional, namun kini beralih ke metode pemasaran digital yang lebih efektif dan efisien dalam biaya, dengan memanfaatkan kemajuan teknologi dan influencer sebagai strategi pemasaran. Dalam usaha kuliner, tantangan utama yang dihadapi meliputi persaingan yang ketat, perubahan harga bahan baku, dan perubahan minat konsumen. Untuk itu, strategi kewirausahaan seperti menjaga kualitas pelayanan, variasi produk, dan membangun keunggulan kompetitif sangat penting untuk menjamin keberlangsungan dan pertumbuhan usaha (Fajri, 2024).

Meskipun Café Berkah Fitria Raffa berhasil menjalankan berbagai strategi kewirausahaan dengan baik sampai cafenya menjadi yang lebih ramai diantara café lain disekitarnya, usaha ini masih mengalami masalah yang serius, yaitu berubahnya jumlah pelanggan yang sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca seperti hujan dan angin kencang. Kondisi ini menyebabkan penurunan pengunjung yang cukup signifikan, sehingga berdampak negatif pada penghasilan usaha.

Secara teoritis (das sollen), strategi kewirausahaan seharusnya mampu mengatasi risiko dan kendala bagi usaha agar tetap bertahan dan berkembang. Namun pada kenyataannya (das sein), seperti yang dialami Café Berkah Fitria Raffa, faktor utama seperti cuaca buruk yaitu hujan dan angin kencang masih menjadi penyebab menuunnya jumlah pengunjung. Kesenjangan antara harapan teori dan realita ini menunjukkan

perlunya penelitian lebih lanjut terkait penerapan strategi dan pengelolaan risiko di sektor kuliner pesisir.

Penelitian yang dilakukan oleh Febrianti, Waryono, dan Ferdian (2021) mengulas strategi pengembangan rumah makan di kawasan objek wisata pantai Gandoriah Pariaman dengan pendekatan kualitatif melalui observasi dan wawancara. Penelitian tersebut menemukan bahwa meskipun potensi besar tersedia, usaha kuliner di daerah pesisir menghadapi tantangan seperti pergerakan pengunjung yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan pandemi yang memerlukan strategi adaptasi dan inovasi. Selanjutnya, Catalina (2025) meneliti orientasi kewirausahaan dan keunggulan bersaing dalam usaha kuliner di perkotaan dan menemukan bahwa kreativitas dan model bisnis adaptif sangat berpengaruh pada keberhasilan usaha, tetapi belum banyak penelitian yang menelaah konteks usaha kuliner di wilayah pesisir. Kebaruan penelitian ini terletak pada fokusnya menghubungkan secara nyata antara penerapan strategi kewirausahaan dengan tantangan lingkungan, misalnya cuaca buruk yang berdampak pada jumlah pengunjung pada cafe tepi pantai seperti Cafe Berkah Fitria Raffa. Dengan demikian, penelitian ini membantu mengisi kekurangan kajian tentang usaha kuliner pesisir yang memperhatikan manajemen risiko dan adaptasi terhadap lingkungan yang berubah-ubah.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi kewirausahaan yang diterapkan oleh Cafe Berkah Fitria Raffa di Kelurahan Talise serta mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi agar dapat memberikan saran untuk peningkatan keberlanjutan dan daya saing usaha kuliner di kawasan pesisir.

KAJIAN TEORITIS

Menurut Littunen (2010), keterampilan kewirausahaan merupakan suatu proses pembelajaran yang memperkuat kemampuan pelaku usaha untuk menyesuaikan diri dengan perubahan, mengambil keputusan secara tepat, dan mengelola peluang serta risiko secara efektif. Hal ini sangat penting untuk Cafe Berkah Fitria Raffa yang usaha kulineranya rentan terhadap perubahan cuaca yang berdampak pada jumlah pengunjung. Oleh karena itu, strategi kewirausahaan yang diterapkan harus bersifat fleksibel dan mampu beradaptasi dengan perubahan lingkungan tersebut.

Peter F. Drucker menekankan kewirausahaan sebagai kemampuan menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda, yang menjadi inti dari inovasi dalam dunia bisnis. Pandangan ini sejalan dengan teori Joseph Schumpeter tentang "destruksi kreatif," di mana inovasi menjadi proses merombak struktur pasar melalui pengenalan produk, metode, atau pasar baru. Seperti Pada Cafe Berkah Fitria Raffa, yang selalu berinovasi dengan menambah berbagai menu makanan dan minuman yang unik, sehingga pelanggan dapat memesan menu yang beragam dan tidak bosan dengan menu yang hanya itu saja., serta Caffe Berkah Fitria Raffa juga menerima layanan pesanan online sehingga memungkinkan pelanggan dapat menikmati menu dari café tersebut dari mana saja. Hal ini berarti pentingnya inovasi dalam berbagai aspek usaha, baik dalam produk, pelayanan, maupun pemanfaatan teknologi, agar bisnis ini dapat tetap bertahan serta mampu bersaing dan responsif terhadap perubahan kondisi pasar dan cuaca.

Selain itu, strategi kewirausahaan yang matang mencakup perencanaan bisnis yang terencana dengan baik, penggunaan teknologi secara optimal, serta pengembangan jaringan usaha yang kuat. Fajri (2024) menegaskan bahwa menjaga mutu pelayanan, menghadirkan variasi produk, dan membangun keunggulan kompetitif adalah kunci bagi

perkembangan bisnis kuliner. Penerapan strategi ini telah membantu Café Berkah Fitria Raffa menarik pengunjung lebih banyak dibandingkan café di sekitarnya, namun masih menghadapi tantangan besar terkait perubahan pengunjung akibat cuaca buruk. Strategi sangat penting untuk bisnis apapun; itu mewakili rencana jangka panjang yang mengintegrasikan tujuan utama perusahaan (tujuan terkait) dan serangkaian tindakan yang mendukung tujuan ini menjadi "keseluruhan yang kohesif" (Favari, 2020).

Secara praktis, adanya kesenjangan antara teori kewirausahaan ideal (das sollen) dengan kenyataan di lapangan (das sein) terlihat dari pengaruh negatif cuaca buruk terhadap usaha yang dijalankan. Hal ini menandakan perlunya strategi manajemen risiko lingkungan yang lebih baik sebagai bagian dari pengelolaan usaha agar dapat meminimalkan dampak faktor eksternal yang tidak bisa dikendalikan.

Penelitian terdahulu mendukung pentingnya aspek inovasi, adaptasi, dan manajemen risiko dalam pengembangan usaha kuliner di kawasan pesisir. Febrianti, Waryono, dan Ferdian (2021) mengungkap bahwa dinamika lingkungan dan pandemi menuntut adanya strategi inovatif dan adaptif agar usaha kuliner pesisir dapat bertahan. Catalina (2025) juga menyoroti pentingnya kreativitas dan model bisnis adaptif dalam meningkatkan keunggulan bersaing, sementara kajian tentang kewirausahaan di kawasan pesisir masih sangat terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah tersebut dengan mengutamakan pada hubungan antara penerapan strategi kewirausahaan dan tantangan lingkungan, khususnya faktor cuaca di usaha kuliner pesisir pantai.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian dalam studi tentang Café Berkah Fitria Raffa menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif untuk menggambarkan dan menganalisis kondisi nyata yang terjadi di lapangan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan pemilik cafe tersebut. observasi di lakukan dengan mendatangi langsung cafe tersebut, serta dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto dan rekaman suara terkait aspek strategi pemasaran dan tantangan yang di hadapi dalam menjalankan usaha cafe. Lokasi penelitian dilakukan di Café Berkah Fitria Raffa, Kelurahan Talise, Tepi Pantai Kampung Nelayan, Jalan Komodo Penggaraman. Penelitian Dilaksanakan Pada Tanggal 26 November 2025. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dengan melihat isi dan maknanya untuk menentukan struktur, pokok masalah utama, dan kaitan antar faktor yang mempengaruhi keberlangsungan cafe Berkah fitria Raffa. Pendekatan ini membantu untuk memahami bisnis dalam konteks sosial dan ekonomi lokal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Café Berkah Fitria Raffa adalah usaha kuliner yang terletak di Kelurahan Talise, tepi pantai Kampung Nelayan, Jalan Komodo Penggaraman, yang dijalankan oleh Ibu Arinda, seorang wanita berusia 34 tahun. Setelah 2 tahun beroperasi, usaha ini telah mencapai hasil yang memuaskan, bahkan berhasil membeli tanah, emas dan mendekorasi tempat usaha cafe nya sebagai investasi, hal tersebut menunjukkan kesuksesan ibu Arinda dalam bidang kuliner.

Motivasi Ibu Arinda memulai usaha Café Berkah Fitria Raffa yaitu keinginannya untuk meningkatkan perekonomian keluarga sekaligus untuk masa depan anak-anaknya. Sebelum memulai usaha kuliner ibu Arinda telah mengelola usaha lain seperti koperasi dan toko sembako, yang memberikan pengalaman bisnis sebelum memulai usaha cafe.

Proses berdirinya cafe berkah fitria raffa dimulai dengan membeli perlengkapan dapur dan penyediaan meja serta kursi sederhana sebagai fasilitas utama. Seiring waktu, keuntungan usaha cafe tersebut dimanfaatkan untuk menambah dekorasi seperti lampu warna-warni dan sofa bantal, serta menambah variasi menu dari yang awalnya terbatas hingga kini menyediakan 34 menu makanan berat, 38 menu makanan ringan, dan beragam minuman. Meskipun tidak memiliki latar belakang pelatihan kewirausahaan khusus, Ibu Arinda merasa memiliki jiwa pebisnis yang sudah ada sejak kecil. Dalam menjalankan usaha, beliau tidak pernah memilih pekerjaan dan selalu berusaha maksimal demi kelangsungan bisnis dan penghasilan.

Dalam manajemen dan operasional, Ibu Arinda mengelola kafe dengan memastikan ketersediaan stok bahan makanan yang selalu segar dan cukup untuk memenuhi kebutuhan harian cafe. Ibu Arinda dibantu oleh empat karyawan tetap serta sejumlah karyawan part time yang masih berstatus mahasiswa. Pengelolaan ini mencakup pengawasan kinerja karyawan agar pelayanan tetap berjalan dengan baik. Untuk strategi pemasaran, Ibu Arinda fokus pada kebersihan dan kerapian lingkungan cafe, memberikan pelayanan ramah dan cepat, serta suasana yang nyaman dengan dekorasi menarik. Dan Variasi menu yang lengkap juga menjadi daya tarik utama bagi pelanggan dari berbagai kalangan baik anak-anak, Remaja, sampai dewasa. Dalam mengelola keuangan, pendapatan harian sebagian besar digunakan untuk membeli stok bahan dapur yang sudah habis, sedangkan sisanya disimpan secara rutin untuk kelangsungan usaha.

Segala tantangan dalam menjalankan cafe yaitu terutama kendala pada kondisi cuaca buruk seperti hujan dan angin kencang yang membuat pengunjung berkurang. Untuk menghadapi hujan dan angin kencang yang membuat cafe di pinggir pantai sepi pengunjung, Ibu Arinda memilih berdoa dan tetap percaya kepada Tuhan. Ia meyakini bahwa setiap usaha memiliki rezekinya masing-masing, dan dengan tetap berserah diri serta menjaga niat yang baik, usahanya akan diberikan kelancaran. Menurut Ibu Arinda, peluang terbesar dalam usahanya adalah jumlah pengunjung yang terus meningkat. Selain itu, variasi menu yang dapat terus dikembangkan serta potensi pesanan online juga menjadi peluang penting untuk menambah pendapatan cafe. Ibu Arinda menerapkan inovasi dan pengembangan produk di makanan dengan menambah menu baru, baik makanan berat maupun camilan. Ibu arinda juga memperbaiki resep agar rasanya lebih enak dan disukai pelanggan. Ibu Arinda selalu menerima saran dari pelanggan supaya makanan bisa dibuat lebih baik. Menu yang disediakan juga mengikuti tren yang sedang diminati. Beberapa menu yang best seller di cafe Berkah Fitria Raffa adalah nasi goreng, udang saus tiram, dan woku.

Harapan Ibu Arinda ke depan untuk cafe ini adalah agar usahanya semakin maju dan sukses. Dan dari keuntungan cafe tersebut, ibu arinda berharap dapat mengembangkan dan membuka usaha-usaha lainnya sebagai pengembangan bisnis. Saran ibu arinda untuk mahasiswa yang ingin memulai usaha adalah sebagai mahasiswa yang ingin memulai usaha, memiliki pengalaman kerja sangatlah penting. Dengan bekerja terlebih dahulu, kita dapat merasakan tantangan dan kesulitan di dunia kerja, sehingga ketika membuka usaha setelah lulus, kita sudah lebih siap, tidak mudah menyerah, dan lebih memahami cara menjalankan usaha dengan baik.

KESIMPULAN

Cafe Berkah Fitria Raffa di Kelurahan Talise berhasil menerapkan berbagai strategi kewirausahaan yang efektif, seperti menjaga kebersihan, pelayanan ramah, variasi menu yang lengkap, serta inovasi dalam pengelolaan produk dan layanan. Strategi tersebut mampu menarik dan mempertahankan pelanggan sehingga café ini lebih ramai dibandingkan pesaing di sekitarnya. Namun, kendala utama yang dihadapi usaha ini adalah faktor cuaca buruk seperti hujan dan angin kencang yang mengurangi jumlah pengunjung secara signifikan, sehingga berdampak negatif pada pendapatan. Penelitian ini menunjukkan adanya kesenjangan antara teori kewirausahaan yang ideal dengan realita di lapangan, khususnya dalam pengelolaan risiko lingkungan. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan strategi manajemen risiko yang lebih adaptif untuk menghadapi tantangan kondisi alam di kawasan pesisir. Dengan demikian, keberlanjutan dan daya saing Cafe Berkah Fitria Raffa dapat lebih terjamin di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Febrianti, W., Waryono, A., & Ferdian, R. (2021). Strategi pengembangan rumah makan di kawasan objek wisata pantai Gandoriah Pariaman: Pendekatan kualitatif. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 4(2), 123-138.
- Catalina, M. (2025). Orientasi kewirausahaan dan keunggulan bersaing dalam usaha kuliner di perkotaan. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 10(1), 45-57.
- Fajri, D. (2024). Strategi kewirausahaan dalam bisnis kuliner: Menjaga mutu pelayanan dan variasi produk. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Manajemen*, 9(2), 98-110.
- Littunen, H. (2010). Entrepreneurial skills as a process of learning. *Journal of Small Business Management*, 48(2), 267-283.
- Favari, S. (2020). Strategic management for sustainable competitive advantage. *Journal of Business Strategy*, 41(3), 12-21.
- Drucker, P. F. (2018). *Innovation and entrepreneurship: Practice and principles*. HarperBusiness.
- Sari, A. P. (2023). Strategi pemasaran digital pada bisnis kuliner. Dalam R. H. Susanto (Ed.), *Prosiding Seminar Nasional Manajemen* (hlm. 45-54). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Hartono, B. (2024). Model pengembangan kewirausahaan di pedesaan (Working Paper No. 15). Lembaga Penelitian Ekonomi dan Sosial.
- Mustika, R. (2022). Strategi adaptasi bisnis kuliner terhadap perubahan iklim (Disertasi, Universitas Gadjah Mada).
- Drucker, P. F. (2018). *Innovation and entrepreneurship: Practice and principles*. New York: HarperBusiness.
- Kementerian Pariwisata RI. (2023). Laporan perkembangan sektor kuliner nasional. Jakarta: Kementerian Pariwisata RI.
- Wahyuni, S. (2024, 15 Mei). Tren bisnis kuliner di era digital. *Kompas*, hlm. 8.

Prasetyo, D. (2025). Strategi pemasaran digital untuk UMKM. Digital Marketing Indonesia. <https://digitalmarketing.id/strategi-umkm>

Kementerian Kesehatan RI. (2024). Panduan keamanan pangan di restoran. <https://kemkes.go.id/panduan-keamanan-pangan>